

ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВЪДОМОСТЯМЪ

№ 45.

ИЗВѢСТІЯ.

г. Выдѣливаніе крахмала.

(Окончаніе.)

б) Выдѣливаніе крахмала изъ картофеля.

Большее или меньшее содержаніе крахмала въ картофелѣ зависитъ не только отъ почвы, земли и ея удобренія, но также отъ времени его снѣлоу и отъ самаго времени года; такъ напримѣръ, съ Ноября до Марта вино содержаніе бываетъ наибольшее, по истеченіи же оного уменьшится, какъ скоро картофель пойдетъ въ ростъ, и въ Мѣсѣ содержаніе въ немъ уже не болѣе $\frac{2}{3}$ количества крахмала.

Такъ называемый луквиный картофель содержитъ въ себѣ наполовѣ

крахмала, потомъ Англіійскій, особенно боковой сахарный, который также приноситъ весьма значительный доходъ; но потертый картофель считается худшимъ. Разводимый во Франціи картофель при разложеніи его, содержитъ, представляя большее содержаніе крахмала нежели въ Германіи, что довольно странно. Въ средней пропорціи изъ лучшихъ породъ картофеля, разводимого въ Германіи, выходитъ около 108 крахмала (*). Самый обильный крахмаломъ картофель получаютъ съ легкой, умѣренно удобренной почвой, который при обработкѣ даетъ обыкновенно изъ 100 фун. только 10—14 фун. крахмала. Напротивъ того, въ Франціи считаютъ не мѣнѣе 17—188 частей получаемъ.

(*) Т. е. изъ 100 частей, наирѣмъ четверть картофеля получается 16 четвертиновъ крахмала.

Кромѣ крахмала, въ картофелѣ находится еще растительное волокно (6—8%), которое однако не то, что у прочихъ растений волокнистое вещество, а болѣе есть соединеніе растительнаго волокна съ крахмаломъ. Изъ этого крахмально-волокнуистаго вещества можно извлечь еще въ некоторую часть крахмала, но въ Германіи обыкновенно употребляютъ его въ варѣ для скота, или само по себѣ, или въ смѣшеніи съ мукою. Корни весьма питательны, а потому доставляютъ выгоду. Этимъ объясняется, почему при тщательномъ производствѣ винокурства, болѣе получается вина изъ картофеля, нежели сколько бы можно было ожидать по содержанію въ немъ одного крахмала. Далѣе: въ картофелѣ находится еще еще 3—4% растительнаго жира, казеина, свободной кислоты (фосфорной вѣсковой), соли и 70—76% воды. Обыкновенно принимаютъ въ картофелѣ 75% воды и 25% твердыхъ частей, въ которыхъ заключенъ крахмалъ. Въ концѣ августа картофель вытѣсь 1—2 болѣе влаги, нежели весною, и влажной почвы 6—8% болѣе, нежели растущій на сухой. Для полученія крахмала изъ картофеля, сначала тщательно обмолачиваютъ его въ большихъ бочкахъ, обочиваемыхъ на осяхъ; потомъ шрутъ на жестяныхъ шеркахъ, или на особо устроенныхъ машинахъ въ видѣ цилиндровъ, каковыя напр. употребляютъ для раздробленія свѣтловицы; послѣ

шого шагу эту примесь вѣ в бочку шакъ проволоочныхъ рѣшетахъ надѣ чинали до шѣхъ поръ, пока осажены ся на рѣшетахъ одно волокно. Суш ствующи крахмальную воду прова дить въ бочку, которая посредств юмъ трубки сообщается еще съ дру гомъ и шрешью, пока наконецъ про шекующая шруи сѣчается совершен но сыпномъ. Само собою слѣдующе, что крутейшій крахмалъ осадился въ первой, а самый мелкій въ послѣдней бочкѣ. Полученный такимъ образомъ крахмальный осадокъ еще разъ промыва ютъ, потомъ его сушатъ, откабли ваютъ и ш. д. Если же крахмалъ вы дѣлывается для сыра, тогда его су шить неумно, ибо влажный крахмалъ ни осадокъ, шакъ называемый зеле ный крахмалъ, довольно долго можетъ храниться безъ шруи. Промышленн паряхими или содержаіе крахмалъ колѣкнистое вещество на многихъ Французскихъ фабрикахъ обрабатыва ются еще на особыхъ расширитель ныхъ машинахъ, чрезъ что получаютъ еще довольно значительное количе ство крахмала.

Но если мы хотимъ разъ ссозавривъ тѣлешекъ части картофеля обра бить въ сухомъ видѣ, то для сего нужно обмолотый картофель варить на парѣхъ, потомъ сдѣлать комки расте реть его и положить въ корзину об шипую подопномъ, гдѣ дать ему нѣ сколько просохнуть на воздухѣ; послѣ чего изъ массы сдѣлавъ родъ лепѣ,

чтобы она скорее могла сохнуть, под-
вергнуть ее совершенной просушке при
60—65° Реом. Наконец ее смолоть
на обыкновенной мельнице и протять.
Она картофельная мука имеет въ
качества хорошей пшеничной муки, а
потому съ большою выгодною можетъ
употребляема быть для хлѣбопеченія,
суповъ, соусовъ и проч. Другимъ спо-
собомъ: сырой обыкновенный картофель
(или лучше, гдѣ возможно очищенный
отъ концы) крупно изрѣзываютъ и
кладутъ въ бочку съ пробурываемымъ
дномъ, въ крышѣ которой утаивае-
на длинная 10—12 дюймовъ труба,
которой верхній конецъ находится въ
сообщеніи съ небольшимъ водоемомъ;
трубка эта должна быть всегда на-
полнена водою. Вода, утѣпленная, по
средствомъ гидростатическаго давле-
нія, въ ея растворяющемъ дѣйствіи,
приводитъ растворимыя части безъ
потери крахмала чрезъ скважины дна,
если картофель небылъ очищенъ, въ
видѣ жидкостекущей густоватой ма-
коты, и когда наконецъ вода на-
чнетъ уже спѣиваться свѣтлая, то ос-
таившаяся теперь картофельная суб-
станція, которая не содержитъ въ се-
бѣ болѣе химически соединенной влаги,
весьма легко просушивается на воз-
духѣ, и получаетъ видъ пшеничныхъ
зеренъ, которую по произволу можно
хранить, и даже зерновой хлѣбъ молоть
въ муку.

Лучшее средство сохранять кар- тофель.

Одинъ изъ подписчиковъ *Восточнаго*,
почтенный Ефимъ Васильевичъ Бухаровъ
(Порховскій Помѣщикъ), сооп-
щаетъ намъ донести до свѣдѣнія пуб-
лика средство сохранить картофель.
Онъ рѣшилъ картофель напая тонка,
сушить криво въ Русскихъ печахъ и
хранить въ амбарахъ. Вышепеченный кар-
тофель кризится у Е. В. Бухарова
болѣе шести лѣтъ, безъ всякой порчи,
и охъ печешь изъ него хлѣбъ, съ при-
мѣною одной прѣсной муки, кор-
мимъ скотъ зимою и проч. Лѣтъ за
десять предъ симъ. Редакторъ *9* о-
нома читалъ въ газетѣхъ, что въ (А-
мерикѣ) земледѣльцы сохра-
няютъ картофель, просушивая его въ
печахъ, или на солнцѣ, павизавъ пре-
жде пластынки картофеля на нитки или
ленты, и что сушеный картофель здо-
ровѣе при употребленіи въ пищу, по-
тому что вредныя его частицы нахо-
дятся въ его водянистыхъ частяхъ,
которыя испаряются при жареніи, пе-
ченіи или вывариваніи. Съ радостію
узнали мы теперь, что это средство
испытаво у насъ, въ Россіи, и мы со-
вѣтуемъ всѣмъ и каждому подражать
почтенному г. Бухарову. Русскій му-
жикъ, замышляющъ г. Бухаровъ, не лю-
бимъ отъ того садить картофель, что
это хлѣбъ непріятный, ш. е. что его не-

зья долго сохранишь. Сушеный—хранился такъ же хорошо, какъ и зерновой хлебъ. Можно сушить его въ рѣгахъ, устройвъ надъ печью рѣшето, баняхъ и вообще на употребленіе парочно дровъ на этою предметъ. — Польза незначительная!

(Изъ Тавриг. Глб. Вѣд.)

2 О приходящихъ и выходящихъ:

(сб 25 Октября по 1 число Ноября. 1841 года).

Прибыли: изъ Казани—Надворный Совѣтникъ Егоровъ и Поручикъ Каваланскій, изъ Юрьевца—Надворный Совѣтникъ Марценко и Поручикъ

Юрьевъ, изъ Лукьянова—экс. Полковникъ и Поручикъ Кротковы, изъ Царского села—экс. Рошмистръ Останковъ, изъ Сергача—Титулярный Совѣтникъ Быковъ, изъ Стерлитаменн—Хорунжій Инфантеевъ, оставившись Кремлевской части, изъ С. Петербурга—Прапорщикъ Краузе, оставившись Макарьевской части.

Выѣхали: въ С. Петербургъ—Коллежскій Совѣтникъ Ведель, Надворный Совѣтникъ Егоровъ и Хорунжій Инфантеевъ, въ Москву—Полковникъ и Поручикъ Кротковы, въ Казань—Рошмистръ Останковъ, въ Юрьевъ—Поручикъ Юрьевъ, въ Москву—Поручикъ Каваланскій.